



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK FARSI BEL OROR CANETON (FRANSA)

CANETON FARÇIE BELLE AURORE

4 kişi için MALZEME:

- 1 adet ördek palazı (1,5 kg. civarında)
- Tuz, bir çimdik karabiber
- 100 gr. içyağı
- 1 bardak soğuk süt
- 200 gr. bir günlük bayat kabuğu çıkmış beyaz ekmek
- 2 adet golden elma
- 2 çay kaşığı ada çayı
- 2 yumurta sarısı
- 2 kahve fincanı rafine yağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 su bardağı jü yoksas konsome veya tavuk suyu

YAPILIŞI :

İçyağını zar biçimi doğrayıp bir tavaya koyup orta ateşte iki üç dakika sote yapıp ateşten alınız, bir süzgece boşaltıp yağın süzdürünüz, elmaları temizleyip zar gibi doğrayınız

Ekmek için bir bardak süt ile beş altı dakika ıslayıp elinizle sıkarak küçük bir tencereye koyup orta ateşte ağaç spatula ile karıştırarak beş - altı dakika kavurup ateşten alınız

İçine içyağını elmayı, tuz, biber ve adaçayını (zar gibi doğrayarak ördeğin ciğerini) ve yumurta sarılarını ilâve edip iyice karıştırınız ve ördeğin bacaklarının arasından karnına doldurup bir iğne ve sicimle ördeğin karnını dikip tuzlayıp biberleyiniz

Ördeğin sığacağı dibi düz bir tencereye ördeği koyup üzerine rafine yağın döküp ortadan hızlı fırında kontrol ederek ördeği kurutmadan zaman zaman kendi yağın alıp üzerine dökerek kırk dakika kızartıp fırından çıkarınız

Ördeği bir kaptan muhafaza edip tenceredeki yağın dökünüz, tencereye jü veya et suyunu ilâve edip bir kaç dakika kaynatıp süzdürünüz

Ördeğin karnındaki ekmekli harcı çıkarıp bir güvece veya servis tabağına koyunuz, üzerine etlerini dilimleyip yerleştiriniz

Tereyağını kızartıp üzerine döküp sosunu yanında ayrı olarak servis ediniz.